



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2010

シャトーの試飲評価：

緑や黄金色の輝きが交互に現れる黄の色調に驚かされる。

香りは濃密で、フローラル、柑橘類、そして白い果肉をもつ果実が感じ取れる。これらの全てのニュアンスが混じり合い、このワインに並外れた複雑性を与えている。

口に含むと初めはその心地よさに、そして次第にその張力やエネルギーに魅了される。

長さ、高さ、幅といったあらゆる座標軸においてその存在感を示すワインで、味わう者に目くるめくような感覚をもたらす。

味わいの全ての観点から見て、これほど“完全”で力強いワインに巡り会うことは珍しい。

シャトー・オー・ブリオン・ブラン2010年にはただただ仰天させられる。

収穫期間：9月1日～9月8日

気象条件

気温総計：3 362 °C

降水量：225 mm

ジロンド県総生産量：570万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：24

ヴィンテージの評価

一年を通して雨が少なく、夏は特に乾燥した。

ブドウ樹の生育期に当る4月初めから9月の終わりまでは、1949年以降で最も乾燥した。累積雨量は過去60年間の平均値の半分近くで、通常が400mmであるのに対し今年225mmにとどまった。（因みに最も雨が多かった夏季は1992年で、降水量はなんと700mmであった。又あの2005年は2010年に続き2番目に乾燥したヴィンテージで、雨量が229mmだったことも注目に値する。）

この水不足の結果、脱水現象によりブドウ果汁の構成要素が濃縮され、数値の上で前例がないほど素晴らしい年となった。特に糖度の上昇が顕著であった。

夜間は気温が下がりアントシアンの蓄積に有利に働き、このため2010年の赤ワインは近年中で最も濃厚な色を有する。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon